なべについてのお願い

＊末永くお使いいただくために、
次のことをお守りください。

内面（フッ素被膜）

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

＜準備のとき＞
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

＜炊き上がったとき＞
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

内面
（フッ素被膜）
外面

＜お手入れのとき＞
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入（有料）できます。

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりしないようご注意ください。

お手入れ

- 台所用中性洗剤とスポンジなどの柔らかいもので洗う（みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わない）
- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱う

＊なべの状態が悪くなったときは、お買い上げの販売店で新規購入(有料)していただくことができます。